Étlap

MENU • SPEISEKARTE
LA CARTA • LISTA DE BUCATE

Hídi Csárda

Kedves vendégeink!
A fél adag étel, 65 %-os féláron rendelhető!
Megértésüket köszönjük!

LIZART DESIGN
+36 30 263 0639

Hídi Csárda

Reggeli

BREAKFAST • FRÜHSTÜCK
PRIMA COLAZIONE • MICUL DEJUN

1. **Kis angol *(vaj, méz, jam)*** ..... **900 Ft**
   Small english (butter, honey, jam)
   Kleiner Englander (butter, henig, jam)
   Colazione al inglese (burro, miele, jam)
   Mic dejun englezesc (unt, miere, gem)

2. **Sonkás tojás** ..... **800 Ft**
   Scramled eggs with ham
   Ei mit Schinken
   Frittata con prosciutto
   Sunca cu oua

3. **Szalonnás tojás** ..... **800 Ft**
   Scrambled eggs with bacon
   Ei mit Speek
   Frittata con lardo
   Slanina cu oua

4. **Gombás tojás** ..... **1100 Ft**
   Scrambled eggs with mushroom
   Ei mit Pilz
   Frittata con funghi
   Ciuperci cu oua

5. **Zöldséges, sajtos omlett** ..... **1000 Ft**
   Cheese and vegetable omlette
   Omlett mit Gemüse und Kaset
   Frittata con verdure e formaggio
   Omleta cu legume si cascaval

6. **Velős, hagymás tojás** ..... **1000 Ft**
   Scramled eggs with brain and onion
   Ei mit Zwiebeln und Mark
   Fritta con Cipolla e frittelle di cervello
   Maduva cu ceapa si oua

7. **Ham and eggs** ..... **1100 Ft**

8. **Bacon and eggs** ..... **1000 Ft**

9. **Debreceni páros kolbász, tormával és mustárral** ..... **1150 Ft**
   Spicy hungarian frankfurter with radish and mustard
   Debrecener Würsten mit Meerretich und Senf
   Salsiccia alla Debrecen con crén e mostarda
   Carnati de Debretin cu hrean si mustar

10. **Virsli, tormával és mustárral** ..... **950 Ft**
    Vienna sausage with horse radish and mustard
    Würstchen mit Meerretich und Senf
    Würstel con crén e se nape
    Crenvusti cu hrean si mustar

Hídi Csárda

Előételek

STARTERS • VORSPEISEN
ANTIPASTI SERVITI • APERITIVE

11. Tatár bifsztek bekeverve friss zöldségekkel ..... **3500 Ft**
Beefsteak tatar
Tataren Beefsteak
Bistecca alla tatara
Biftec tataresc

12. Töltött Tócsni ..... **2000 Ft**
(csirkecomb, friss zöldségek, kapros öntet, reszelt sajt)
Chicken, fresh vegetables, cheese and dill sauce
Hahnchen, frisches Gemüse, Käse und Dill-Sauce
Pulpá de pui, legume proaspete, bránzá si sos de márar

13. Chefsaláta ..... **1850 Ft**
(csirkemell, friss zöldségek, kapros öntet, reszelt sajt)
Chef salad
Chef salat
Lattuga capo
Sef salata verde

14. Fűszeres velő, pirítóssal, zöldségágyon ..... **1600 Ft**
Spicy marrow and toast, vegetable bead
Spicy Knochenmark und Toast, Gemüse-Bett
Maduva picant si paine prajita, pat de legume

Vegetáriánus ételek

VEGETARIAN DISHES • VEGETARISCHE SPEISEN
CIBI VEGETARINI • PENTRU VEGETARIENI

15. Rántott sajt tartármártással – Sült burgonya ..... **2350 Ft**
Breaded cheese with tartar sauce – Fried potato
Panierter Kase mit Tartarensoße – Pommes frites
Formaggio fritto con salsa tartara – Patate fritte
Cas pane cu sos tartar – Cartofi prajit

16. Rántott karfiol tartármártással – Vegyes köret ..... **2350 Ft**
Breaded Cauliflower with tartar sauce – Mixed garnishing
Panierter Blumenkohl mit Tartarensoße – Gemischter Beilage
Cavolfiore fritti con salsa tartara – Contorno misto
Conopida pane cu sos tartar – Garnitura mixta

17. Rántott camembert sajt áfonyamártással – Burgonyapüré ..... **2520 Ft**
Breaded Camembert cheese with cranberry sauce – Mashed potato
Pnierter Camembert Kase mit Heidelbeerensoße – Kartoffelpüree
Formaggi fritti Camembert con salsa di uva orsina – Puré di patate
Cas pane Camembert cu sos de afine – Piure de cartofi

Hídi Csárda

Levesek

SOUP • SUPPEN
MINESTRA • SUPE

18. Fokhagymakrém leves sajttal és zsemlekockával ..... **1150 Ft**
Soup seasoned with cheese and bread-cubes
Suppe mit Knoblauch, und Käse und Brötchenwürfel
Zuppa eipolla con formaggie
Supa de usturoi cu cas si bueatele de píine prajita

19. Pacalleves ..... **1320 Ft**
Ciorba de burta

20. Májgaluskaleves ..... **940 Ft**
Soup with liver dumplings
Leberknödelsuppe
Minestra con gnocco di fegato
Supa de galuste cu ficat

21. Újházi tyúkhúsleves ..... **970 Ft**
Chicken soup Újházi style
Hühnersuppa auf Újházi Art
Brodo di gallina alla Újházi
Supa de gáiná

22. Orjaleves ..... **1060 Ft**
Spare rip soup
Ungarische Schweinsrippensuppe
Brodo della lombata di porco
Supa de oase cu taitei

23. Magyaros gombaleves ..... **940 Ft**
Hungarian mushroom soup
Pilzsuppe auf ungarische Art
Zuppa di funghi alla ungherese
Supa de ciuperci in still unguresc

24. Francia hagymakrémleves cipóban ..... **1150 Ft**
French onion cream in a juicy loaf
Französische Zwiebelnsahne in einem saftigen Laib
Crema di cipolla francese in una pagnotta succosa
Crema de ceapa franceza intr-o paine suculent

25. Hideg, vegyes gyümölcsleves ..... **940 Ft**
Cold fruit-soup
Kalte Obstsuppe
Zuppa di frutta
Ciorba de fructe

26. Hideg, őszibarackkrém leves ..... **930 Ft**
Cold, peach cream soup
Kalte, Pfirsich-Sahne-Suppe
Freddo, pescu Cream
Rece, Supa cretna de piersic

Hídi Csárda

EGYTÁL ÉTELEK

ONE COURSE MEAL • EINTÖPFE
PIATI UNICI • FIERTURA

27. Hortobágyi harcsa halászlé ..... **2260 Ft**
Hortobágy catfish fish soup
Hortobágy Katzenfisch fischt Suppe
Hortobágy pesce gatto Zuppa di pesce
Hortobágy somn supa de peste

28. Hortobágyi ponty halászlé ..... **2200 Ft**
Fish soup (with carp fillets)
Fischsuppe aus mehreren sorten Fisch (mit Karpfenstück)
Zuppa di pesce (con filetti di carpe)
Ciorba de peste (cu peste asortat)

29. Jókai bableves (füstölt csülökkel) ..... **1310 Ft**
Bean soup Jókai style (with smoked knuckle of ham)
Bohnensuppe auf Jókai Art (mit Schweinshaxe)
Zuppa di fagiola alla Jókai (con zampa)
Supa de fasole a'la Jókai (cu ciolan afumat si carnati)

30. Erdélyi csorbaleves ..... **1310 Ft**
Transylvanian Ciorba soup
Siebenbürger Tschorbasuppe
Zuppa Ciorba alla Transilvana
Ciorba ardeleneasca

31. Babgulyás (füstölt csülökkel) ..... **1310 Ft**
Bean goulash (with smoked knuckle of ham)
Bohnengulasch (mit Shweinshaxe)
Gulasch con fagioli (con zampa)
Gulas de fasole (cu carne de porc si ciolan afumat)

32. Bográcsgulyás ..... **1310 Ft**
Hungarian kettle goulash
Kesselgulasch
Gulasch alé ungherese in paiolo
Gulas unguresc in ceaun

Hídi Csárda

KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

33. Kanász pecsenye – vegyes köret ..... **2520 Ft**
Roast a'la swineherd (duck liver and bacon ragout)
Kanasbraten (entenleber mit Speak-und Zweiebelnragout)
Friptura de porcar (ficat de ratá, ceapá, sláninà)

34. Csülök Pékné módra, 2 személyre – serpenyős burgonya ..... **5260 Ft**
Knuckles of ham a la Pékné, for two
Schweinskeule auf Müllerin Art für 2 Person
Peduccio di maiale
Ciolanul a la doamna Pék

35. Csősz Kedvence ..... **2630 Ft**
(csirkemell, bacon, sajt, póréhagyma, párizsi bundában, steak burgonya)
Chicken,bacon,cheese,leeks and parisian coat with steak potatoes
Hahnchen,Speck,Kase,Lauch und Pariser Mantel mit Steakkartoffeln
Piept de pui,sunca,cascaval, praz si haina parizian cu cartofi friptura

36. Gyulai Batyu ..... **2470 Ft**
(füstölt csülökkel, lila hagymával, sajttal töltött sertéskaraj)
With smoked ham, red onion and cheese stuffed pork chops
Mit gerauchertem Schinken, gefüllte rote Zwiebel und Kase Schweinekoteletts
Cu sunca afumata, ceapa rosie si cascaval umplute cotlet de porc

37. Mohácsi Vész ..... **2530 Ft**
(tojáslepénybe töltött füstölt csülök, csípős zöldséges raguval)
Omelet stuffed with smoked knuckle of ham, spicy vegetable stew
Omelett gefüllt mit gerauchertem Eisbein würzigen Gemüse-Eintop
Omleta umplute cu ciolan afumat de sunca, tocana de legume picant

38. Mátrai borzas pecsenye – párolt zöldség ..... **2530 Ft**
(sertés karaj, reszelt burgonya, füstölt sajt, tejföl)
Pork chops, potatoes, grated cheese, smoked cheese, sour cream
Schweinekoteletts, Kartoffeln, geriebener Kase, gerauchertem Kase, saurer Sahne
Cotlet de porc, cartofi rasa, cascaval afumat, smantana

39. Gyros tál, tzatziki mártással, sajttal, sült burgonyával ..... **2600 Ft**
(csirkemell, friss zöldség, sült burgonya)
Chicken, fresh vegetables, dill and spicy sauce and fried potatoes
Huhn, frisches Gemüse, Dill und pikanter sauce und Bratkartoffeln
Pulpa de pui, legume proaspete, marar, si sos picant si cartofi prajiti

40. Csősz Bosszúja ..... **2600 Ft**
(sertéskaraj töltve, sajt, kukorica, sonka, chili paprika, párizsi bundában)
Pork chops, cheese, corn, ham, chili pepper, coat with Paris
Schweinekoteletts, Käse, Mais, Schinken, Peperoni, Mantel mit Paris
Cotlet d eporc umplut cu cascaval, porumb, sunca, ardei iute, cu strat din Paris

CSÁRDA ÍZELÍTŐ
INN PLATE

Híditál 2 személyre – vegyes köret ..... **5300 Ft**
(Csülökkel, gombával töltött karaj, sajttal sonkával töltött csirkemell, rántott sajt, szezámmagos csirkemell)
Hídi platter for two pople – Mixed garnishing
Hídi teller für 2 Personen – Gemischter Beilage
Híditál pentru 2 – persoane cu garnitura mixta

1. **Bőségtál 2 személyre, vegyes köret** ..... **5300 Ft**
(Mohácsi Vész, göngyölt pulykamell, Dubary szelet, Kentucky csirkeszárny)

2. **Bőségtál 2 személyre, vegyes köret** ..... **5300 Ft**
(Töltött sertésjava, vasalt csirkecomb, rántott sajt, grillezett jércemell)

3. **Bőségtál 2 személyre, vegyes köret** ..... **5300 Ft**
(Gyulai Batyu, pengasius Orly módra, rántott szelet, grillezett jércemell)

4. **Bőségtál 2 személyre, vegyes köret** ..... **5300 Ft**
(Csülök falatkák csípős bundában, párizsi csirkemell, cigánypecsenye, rántott karfiol)

5. **Csárda Haltál 2 személyre, steak burgonyával** ..... **5300 Ft**
(Pengasius filé Orly módra, grillezett sügér filé, rántott ponty, harcsa filé roston)

6. **Vegetáriánus tál 1 személyre** ..... **2300 Ft**
(Wok zöldség, rántott gomba, karfiol, sajt, ananász)

Hídi Csárda

HALÉTELEK

FISH DISHES • FISCHGERICHTE
CIBI DE PESCE • PESCARIE

41. Fogasfilé, tejszínes gombamártással – párolt rizs ..... **3450 Ft**
Pikepirch with creamy mushroom sauce – Steamed rice
Doppelhecht mit Pilz und Sahnesoß – Reis
Luccioperca coh funghi e crema di latte – Riso stufato
Fileu de salau cu sos de ciuperci – Orez calit

42. Rántott ponty, sült burgonya ..... **2500 Ft**

43. Pisztráng roston – héjában sült burgonya ..... **2720 Ft**
Grilled trout – Potato fried in its jacked
Forelle vom Rost – Pellkartoffeln
Arrosto di trota – Patate arrostite in buccia
Pastrav la gratar – Cartof prajit intreg in coaja

44. Bakonyi harcsafilé – vajas galuska ..... **2700 Ft**
Catfish Bakony style – Buttered gnocche
Welsfilet auf Bakonyer Art – Nockerln mit Butter
Arrosto dei filetti alla Bakony – Gnocchetti con burro
Fileu de somn de Bakony (sos de ciuperci cu boia si smantana) – Galuste cu unt

45. Harcsafilé roston, fokhagymamártással – burgonyapüré ..... **2700 Ft**
Grilled catfish filled with garlic sauce – Mashed potato
Welsfilet vom Rost mit Knoblauch-soß – Kartoffelpüre
Arrosto dei filetti di siluro aglio – Puré di patate
Fileu de somm eu sos de usturoi – piure de cartofi

46. Harcsapaprikás – kapros, túrós csuszával ..... **2700 Ft**
Catfish paprikash – Noodles with sheep's cottage cheese and dill
Paprikawels – Nockerln mit Dill und Schafkase
Spezzatino di siluro – Gnocehetti con aneto e ricotta di percora
Tocana de somm – Galuste cu branza de oaie si marar

47. Sajt bundában sült tengeri halfilé, görög salátával ..... **2700 Ft**
Sea fish fillets, breaded cheese – Greek salad
Sea Fischfilets, panierte kase – Griechischer Salat
Marea fileuri de peste ín cascaval pane – salata greceascá

SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK
POULTRY DISHES • GEFLÜGEL
VOLATILI • PASARI DE CURTE

48. Camembert sajttal töltött pulykamell, áfolyamártással – burgonyakrokett ..... **2700 Ft**
Turkey breast filled with Camember cheese and cranberry sauce – Potatoes croquette
Mit Camembert Käse gefüllte Putenbrust mit Heidelbeeren-Soße – Kartoffelkrokette
Petto di tacchino ripieno di formaggio Camembert con salsa di uva orsina – Crochette di patete
Piept de curcan umplut eu cascavan Camembert eu sos de afine – Crochete de cartofi

49. Pulykamell filé, hízott kacsamájjal – vegyes köret ..... **2700 Ft**
Turkey breast with duck liver – Mixed garnishing
Putenbrustfilet mit Entenleben l' Germichter Beilage
Filetti di tacchino con Fegato di onitra – Contorno misto
Fileu de piept de curcan cu ficat gras de rata – Garnitura mixta

50. Aszalt szilvával töltött pulykamell – burgonyapüré ..... **2400 Ft**
Turkey breast filled with prunes – Mashed potato
Mit Dürrpflaumen gefüllte Putenbrust – Kartoffelpüree
Petto di tacchino ripieno con prugna secca – Puré di patate
Piept de curcan umplut cu prune uscate – Pireu de cartofi

51. Baconba göngyölt jércemell, sajttal grillezve – steak burgonya ..... **2700 Ft**
Chicken breast wrapped in bacon, grilled cheese – Steak potato
Hahnchenbrust im Speckmantel, gegrillte Kase – Steak Kartoffeln
Piept du pui invelit in bacon, cascaval la grátar – cartofi friptura

52. Kapros juhtúróval töltött pulykamell – vegyes köret ..... **2500 Ft**
Turkey breast filled with dilled sheep's cottage cheese – Mixed granishing
Mit Schafkäse und Dill gefüllte Putenbrust – Gemischter Beilage
Petto di tacchino ripieno di ricotta di pecora e di aneto – Contorno misto
Piept de curcan umplut cu branza de oaise si marar – Garnitura mixta

53. Sajttal, sonkával töltött pulykamell – vegyes köret ..... **2350 Ft**
Turkey breast stuffed with cheese and ham – Mixed garnishing
Putenbrust,gefüllt mit Kase und schinken– Gemischter Beilage
Petto di tacchino ripieno di prosciutto e formaggio – Contorno misto
Piept de curcan umplut su sunca si cascaval – Garnitura mixta

54. Pulykamell csíkok ananásszal, tejszínesen – párolt rizs ..... **2450 Ft**
Turkey breast stripes with creamy pineapple sauce – Steamed rice
Putenbrustfilet mit Ananas und Sahnesoße – Reis
Fette di petto di tacchino con ananas e crema di latte – Riso stufato
Piept de curcan cu caimac si ananas – Orez calit

SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK
POULTRY DISHES • GEFLÜGEL
VOLATILI • PASARI DE CURTE

55. Lyoni libamáj – burgonypüré ..... **6600 Ft**
Natur goose liver, Lyon style – Mashed potato
Natur Ganseleber auf Lyon Art – Kartoffelpüree
Fegato d'oca alla Lyon – Puré di patate
Ficat de gasca stil Lyoneza – Piure de cartofi

56. Roston libamáj, vajban sült almakarikával – burgonyapüré ..... **6600 Ft**
Grilled goose liver with apple rings fried in butter – Mashed potato
Gegrillt Gansleber mit in Butter gebrateten Apfelringen – Kartoffelpüree
Fegato d'oca con fette di mela arrostite in burro – Puré di patate
Ficat de gasca natur cu mar prajit in unt – Pireu de cartofi

57. Csirkemell margaréta (paradicsom, mozarella sajtal grillezve) – vegyes köret ..... **2600 Ft**
Chiken breast Margaretha (grilled with mozarella cheese and tomato) – Mixed garnishing
Margarethe Hühnebrust (Tomate mit Mozarella Käse gefült) – Gemischter Beilage
Petto di pollo Margareta (con pomodoro,mozarella) – Contorno misto
Piept de pui Margareta (cu rosie si cascaval mozarella) – Garnitura mixta

58. Bacon szalonnába gönygyölt csirkemell, fokhagymamártással – burgonyapüré ..... **2650 Ft**
Chiken breast rolled in bacon with garlic sauce – Mashed potato
In Bacin Speck Hühnenbrust eingerolt mit Knoblauchsauce – Kartoffelpüree
Petto di pollo in Lardo bacon con salsa agliacea – Puré di patate
Piept de pui invelit in bacon cu sos de usturoi – Pireu de cartofi

59. Rántott csirkemell – sült burgonya ..... **2100 Ft**
Breaded chicken breast – Fried potato
Panierte Hühnebrust – Pommes frites
Petto di pollo fritto – Patate fritte
Piept de pui pane – Cartofi prajit

60. Jércemell filé sajttal, sonkával, őszibarackkal töltve – burgonypüré ..... **2550 Ft**
Breast of chicken fillet with cheese, ham, peach – stuffed potatoes
Hühnerbrust gefüllt mit Käse, Schinken, Pfirsich – gefüllten Kartoffeln
Piept de pui umplut cu cascaval, suncá, piersic, pireu de cartofi

61. Csirkemell csíkok, tejszínes gombával – galuska ..... **2100 Ft**
Chicken breast stripes with creamy mushroom sauce – Dumplings
Hühnebrustfilet mit Pilz und Sahnesoß – Nockerln
Fette di petto di pollo con funghi e crema di latte – Gnocchetti
Fileuri de piept cu sos de ciuperci – Galuste

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK
PORK DISHES • SCHWEINEGERICHTE
CIBI DI MAIALE • PREPARATE DIN CARNE DE PORC

62. Rántott sertésborda – sült burgonya ..... **1990 Ft**
Pork chop fried in breadcrumbs – Fried potato
Paniertes Schweinekotelett – Pommes frites
Costolatte di maile alla Milanese – Patate fritte
Cotlet de porc pane – Cartofi prajit

63. Serésborda Óvári módra (sonkával, gombával és sajttal grillezve) – vegyes köret ..... **2550 Ft**
Pork chop Óvári style (grilled with ham, mushroom and cheese) – Mixed garnishing
Schweinerippchen auf Óvári Art (mit Schinken, Pilz und Käse gegrillt) – Gemischter Beilage
Costola di maiali alla Óvári (con prosciuto, fungo e formaggio) – Contorno misto
Coasta stil Óvári (cu sunca, ciuperci si cascaval) – Garnitura mixta

64. Velővel töltött sertésborda – vegyes köret ..... **2550 Ft**
Pork chops filled with brain – Mixed garnishing
Mit Mark gefffülltes Schweinerippchen – Gemischter Beilage
Costala di maiale ripieno delle frittelle di cervello – Contorno misto
Coasta de porc umplut cu maduva – Garnitura mixta

65. Bakonyi sertésborda – galuska ..... **2500 Ft**
Pork chop of Bakony – Dumplings
,,Bakoner" Schweinekotelett – Nockerln
Costolatte ,,Bakonyi" – Gnocchetti
Costita de porc a'la Bakony – Galuste

66. Cordon Bleu (sajttal és sonkával töltött sertésborda) – vegyes köret ..... **2300 Ft**
Cordon Bleu – Mixed garnishing
Cordon Bleu – Gemischter Beilage
Cordon Bleu – Contorno misto
Cordon Bleu – Garnitura mixta

67. Ördöglepény – sült burgonya ..... **2800 Ft**
(sertés szűz, lepcsánka, füstölt kolbász, füstölt szalonna, zöldséges ragu)
Medallions of filet hungarian style – Fried potato
Jungferbraten auf ungarischer Art – Pommes frites
Medaglion fritti alla ungherese – Patate fritte
Medalione de porc unguresti – Cartofi prajit

68. Mátrai cigánypecsenye – sült burgonya ..... **2350 Ft**
Gypsy roast – Fried potato
Zigeunersteak – Pommes frites
Arrosto alfa Zingara – Patate fritte
Friptura tiganeasca – Cartofi prajit

69. Brassói aprópecsenye – sült burgonya ..... **2500 Ft**
Roasted pork, pieces Brassow style – Fried potato
Braten ,,Brasover" – Pommes frites
Arrosto ,,Brassói" – Patate fritte
Friptura de porc a'la Brassov – Cartofi prajit

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK
PORK DISHES • SCHWEINEGERICHTE
CIBI DI MAIALE • PREPARATE DIN CARNE DE PORC

70. Fatányéros (sertéskaraj, sertéstarja, bélszínérme) – steak burgonya ..... 3100 Ft
Mixed grill on wooden plate (pork cutlet, spare ribs, sirloin) – Fried potato
Flecken (Schweinskarre, Schweinekamn, Lendenschnitte) – Pommes frites
Cibo sul piatto di legno (costoletta di maiale, shiena di maiale, bistecca) – Patate fritte
Fripturi a'la tava (cotlet, gratari, muschi) – Cartofi prajit

71. Tulajdonos kedvence (póréhagyma, sajt, füstölt kolbász, bacon szalonna) – vegyes köret ..... 2500 Ft
The Landlord's favourite (onion, smoked sausage, bavon filled with cheese) – Mixed garnishing
Liebgericht des Chef (Zweiebel, geraucherte Wurst, Bacon Speck mit Käse gefüllt) – Gemischter Beilage
Favorito del padrone (cipolla, salsicca affumicata, larda Bacon) – Contorno misto
Specialitatea casei (ceapa, carnat, afumat, slanina bacon umplut cu cascaval) – Garnitura mixta

72. Rántott velő, tartármártással – párolt rizs ..... 2400 Ft
Breaded pork brain with tartar sauce – Steamed rice
Paniertes Mark mit Tartarensoße – Reis
Frittelle di cervello con salsa tartara – Riso stufato
Maduva pane cu sos tartar – Orez calit

73. Óriásflekken fatányéron – héjában sült burgonya ..... 2600 Ft
Huge grilled on wooden plate – Potato fried in its jacked
Reisenflecken auf Holzteller – Pellkartoffeln
Braciola di maiale sul piatto di legno – Patate arrostite in buccia
Grátar urias la tava – Cartof prajit intreg in coaja

74. Bajoros sült csülök 2 személyre, párolt káposztával – karika burgonya ..... 5950 Ft
Fried knuckles of ham Bavarian style for 2 person,with stewed cabbage – Fried potato
Bayerisches Eisbein für 2 Personen mit gedüstetes Kraut – Röstkartoffeln
Peduccio di maiale alla bavarese con cavolo stufato – Patate fritte
Ciolan fript pt. 2 persoane cu varza calita – Cartofi prajit

75. Sertéspörkölt – főtt burgonya ..... 1990 Ft
Nugarian pork stew – Boiled,salted potato
Paprika Schweine – Salzkartoffeln
Spezattino di moiale – Patate lesse salsa
Tocanita de porc – Cartof fiert sarat

76. Pacalpörkölt – főtt burgonya ..... 2250 Ft
Tripe stew-Boiled, salted potato
Kaldaunenpörkölt – Salzkartoffeln
Spezzitano di trippa – Patate lesse salsa
Tocanita de burta – Cartof fiert sarat

77. Csülökpörköl – sós burgonyával ..... 1990 Ft
Knuckle stew with a salty potato
Fingergelenk-Fischteick mit einer salzigen Kartoffel
Stufato di stinco con potato sarata
Tocáná de ciolan cu cartofi sárat

BORJÚ ÉS MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK
DISHES PREPARED FROM BEEF AND VEAL
GERICHTE AUS RINDFLEISCH UND KALB
PIATTI A BASE DE CARNE DE MANZO E VITELLO
MANCARURI DI CARNE DE VITÁ SI VITEL

78. Marhalábszárpörkölt – galuska ..... **2500 Ft**
Nugarian beefstew – Dumplings
Rindpörkölt – Nockerln
Spezzatino di manzo – Gnocchetti
Tocanita de vacuta – Galuste

79. Bélszín Holstein módra – sült burgonya ..... **4200 Ft**
Sirloin of beef Holstein style – Fried potato
Lenden auf Holsteiner Art – Pommes frites
Bistecca alla Holstein – Patate fritte
Muschi de vitel stil Holstein – Cartofi prajit

80. Pirított bélszín érme magyarosan – sült burgonya ..... **4200 Ft**
Saute d'fillett of sirloin hungarian style – Fried potato
Geröstete Lendenschnitte auf ungarischter Art – Pommes frites
Bistecca tostata alla unghere – Patate fritte
Muschiulet unguresc – Cartofi prajit

81. Angol bélszín – párolt zöldség ..... **4200 Ft**
Sirloin of beef natur style – Steamed vegetables
Natur Lendenschnitte – Gemüsebeilage
Arrosto di manzo – Verdura stufata
Muschi natur – Garnitura de legume calita

82. Bélszín Budapest módra (szárnyasmáj, gomba, zöldborsó) – korongburgonya ..... **4500 Ft**
Sirloin of beef Budapest style (poultry's liver, mushroom, greenpea) – Fried potato
Lenden auf Budapester Art (Gelfügelleber, Pilz, grüne erbsen) – Pommes Frites
Bistecca alla Budapest (fegato, di volatile, fungo, pisello verde) – Patate fritte
Muschi a'la Budapest (ficat de pui, ciuperci, mazare verde) – Cartofi prajit

Saláták, savanyúságok
Salads, pickle • Salaten
Insalate, sottaceti • Salate, muraturi

83. Uborkasaláta ..... **590 Ft**
Cucumber salad
Gurkensalat
Insalata di certinoli
Salat de castaveti

84. Görög saláta ..... **1000 Ft**
Greek salad
Griechisch Salat
Insalata alla Greca
Salata greceasca

85. Paradicsomsaláta ..... **600 Ft**
Tomato salad
Tomatensalat
Insalata di pomodori
Salate de rosie

86. Sopszka saláta ..... **1000 Ft**
Sopsca salad
Schopska Salat
Insalata Sopszka
Salata Sopsca

87. Káposztasaláta ..... **550 Ft**
Cabbage salad
Krautsalat
Insalata di cavolo
Salata de varza

88. Csemege uborka ..... **500 Ft**
Pickled cucumbers
Delikatessgurken
Cetriuolo sott sceto
Castraveti murati

89. Ecetes almapaprika ..... **500 Ft**
Apple-paprika in vinegar
Essig Apfelpaprika
Peperoni sott aceto
Ardei in otet

90. Vitaminsaláta ..... **950 Ft**
Vitamin salad
Vitaminsalat
Insalata vitaminica
Salata de vitamina

91. Cékla ..... **500 Ft**
Beetroot salad
Rote Bete Salat
Bietola
Sfecla

92. Vegyes friss saláták ..... **650 Ft**
Mixed fresh salad
Gemischter Frischsalat
Insalata mista
Salata mixta

93. Paradicsomszeletek mozarella sajttal, fokhagymás olivaolajjal ..... **1000 Ft**
Tomato slices with mozarella cheese and seasoned with garlic in olive oil
Tomatenscheiben mit Mozarella Käse, Knoblauch und Olivenöl
Fette di pomodoro con mozarella e con ollo d'oliva aglio
Feliute de rosii cu mozarella in ulei de masline cu usturoi

Hídi Csárda

KÖRETEK

TRIMMINGS • BEILAGEN
CONTORNI • GARNITURI

94. Párolt rizs ..... **400 Ft**
Steamed rice
Reis
Riso stufato
Orez calit

95. Héjában sült burgonya ..... **600 Ft**
Potato fried in it's jacket
Pellkartofeln
Patate arostite in buccia
Cartofi prajit intreg in coaja

96. Zöldséges rizs ..... **550 Ft**
Rice with vegetables
Reis mit Gemüse
Reis con verdure
Orez cu legume

97. Burgonyakrokett ..... **670 Ft**
Potatoes croquette
Kartoffelkrokette
Crocchette di patate
Crochete de cartofi

98. Párolt zöldségköret ..... **850 Ft**
Steamed vegetables
Gemüsebeilage
Verdura stufata
Garnitura de legume calita

99. Burgonyapüré ..... **500 Ft**
Mashed potato
Kartoffelpüree
Puré di patate
Pireu de cartofi

100. Vegyes köret ..... **600 Ft**
Parisian trimmings
Pariser Beilage
Contorno alla Parigina
Legume asortata

101. Főtt, sós burgonya ..... **400 Ft**
Boiled salted potato
Salzkartoffeln
Patate bolite
Cartofi natur

102. Grillezett zöldségek ..... **900 Ft**
Grilled Vegetables
Gegrilltes Gemüse
Lagume la gratar

103. Vajas galuska ..... **450 Ft**
Buttered gnocchi
Nockerln mit Butter
Gnocchetti con burro
Galuste cu unt

104. Sült buronya ..... **550 Ft**
Fried potato
Pommrs frites
Patate fritte
Cartofi prajit

105. Kapros, juhtúrós galuska .... **750 Ft**
Gnocchi with sheep's cottage cheese and dill
Nockerln mit Dill und Schafkase
Gnocchetti con aneto e ricotta di pecora
Galuste cu branza de oaie si marar

Hídi Csárda

MÁRTÁSOK, ÖNTETEK

SAUCES • SoßE

SALSA • SOS

106. Kenyér szelet 1 db ..... **40 Ft**
1 slice of bread
1 Scheibe Brot
1 felie de paine

107. Tartármártás ..... **400 Ft**
Tartar sauce
Tartarensoße
Salsa tartara
Sos tartar

108. Fokhagymás tartármártás ..... **450 Ft**
Tartar sauce with garlich
Tartarensoße mit Knoblauch
Salsa tartara agliaceo
Sos tartar cu usturoi

109. Majonéz ..... **400 Ft**
Mayonnaise
Majonase
Majonese
Majoneza

110. Kapros, joghurtos öntet ..... **500 Ft**
Dilled yogurt sauce
Yoghurt-Soße mit Dill
Salsa con aneto e yogurt
Sos de iaurt cu marar

111. Ketchup, tejföl ..... **200 Ft**

112. Lilahagyma nagyadag ..... **400 Ft**
High doses of Purple Onion
Hohe Dosen von Purple Onion
Dozele mari de ceapa violet

113. Csípős friss paprika ..... **250 Ft**
Fresh Hot Pepper
Frische Hot Pepper
Proaspete ardei iute

Hídi Csárda

Desszertek
DESSERT • DESSERT
DESSERT • DESERT

114. Hídi parfé (palacsinta tésztába töltött fagylalt, gyümölcs, tejszínhab, csokoládé öntet) ..... **1100 Ft**
Parfait Hídi (pancakes filled with icecream and fruit, whipped cream and chocolate flavouring)
Brückenparfait (in Palatschinke gefültes Eis, Obst, Schlagsahne)
Parfé alla Hídi (gelato in frittella, frutta, panna montata, crema di ciocolata)
Parfé Hídi (clatite umplut cu inghetata, fructe, frisca, sos de ciocolata)

115. Gesztenyepüré ..... **800 Ft**
Chestnut purée
Kastaniepüree
Puré di castagne
Pireu de castane

116. Somlói galuska ..... **900 Ft**
Somló sponge cake
Somlauer Nockerln
Gnocchi alla Somló
Galuste a'la Somló

117. Fagylalt kehely (gyümölccsel, tejszínhabbal, eperöntettel) ..... **1100 Ft**
Ice cream beaker (with fruit, Whipped cream and strawberry flavouring)
Eisbecher (mit Obst, Schlagsahne und Erdbeerengus)
Gelato (con frutta, panna montata e crema di fragola)
Cupa de inghetata (cu fructe, frisca, sos de capsuna)

118. Gundel palacsinta ..... **900 Ft**
Gundel pancakes
Gundel Palatschinke
Frittella Gundel
Calatite Gundel

119. Diós meggyes palacsinta ..... **900 Ft**
Pancakes filled with walnut and sour cherry
Palatschinke mit Nus and Sauerkirsche
Frittella di noce e di amarena
Clatite cu nuca si visine

120. Túrós palacsinta ..... **900 Ft**
Pancakes filled with cottage cheese
Palatschinke mit Ouark
Frittella di ricotta
Clatite cu branza

TÉSZTÁK

PASTA DISHES • MEHLSPEISEN
PASTA • TAITEI

121. Tepertős, kapros, túrós csusza ..... **1400 Ft**
Noodles with cottage cheese topped with fried bacon and dill
Topfenfleckerl mit Grieben un Dill
Tagliatele con ricotta con aneto
Taitel cu branza, juman si marar

122. Bolognai spagetti ..... **1500 Ft**

Itallap

DRINKS • GETRANKES

Hídi Csárda

LIZART
+36 30 263 0639

ÉGETETT SZESZESITALOK
APERITIFS SPIRITS

PÁRLATOK – PÁLINKÁK – DISTILLATES

	2 cl	4 cl	liter
Portoricoi Rum	**320 Ft**	**640 Ft**	16000 Ft
Vilmoskörte pálinka	**300 Ft**	**600 Ft**	15000 Ft
Sierra Tepuila	**350 Ft**	**700 Ft**	17500 Ft
Royal vodka	**225 Ft**	**450 Ft**	11250 Ft
Finlandia vodka	**225 Ft**	**450 Ft**	11250 Ft
Zsindelyes mézes meggy	**400 Ft**	**800 Ft**	20000 Ft
Zsindelyes házi ágyas barack	**300 Ft**	**590 Ft**	15000 Ft
Zsindelyes házi ágyas körte	**300 Ft**	**590 Ft**	15000 Ft
Zsindelyes birskörte	**420 Ft**	**840 Ft**	21000 Ft
Zsindelyes házi ágyas szilva	**300 Ft**	**600 Ft**	15000 Ft
Szatmári szilva pálinka	**300 Ft**	**600 Ft**	15000 Ft

WHISKEY

	2 cl	4 cl	liter
Ballantines	**300 Ft**	**600 Ft**	15000 Ft
Jim Beam	**315 Ft**	**630 Ft**	15750 Ft
Jack Daniels	**420 Ft**	**840 Ft**	21000 Ft

KONYAK – COGNAK

Metaxa 5*	**370 Ft**	**740 Ft**	18500 Ft

LIKŐRÖK – LIPUES – LIPUEURS

Baileys Irish Cream	**345 Ft**	**690 Ft**	17250 Ft
Jägermeister	**315 Ft**	**630 Ft**	15750 Ft
St. Hubertus	**220 Ft**	**440 Ft**	11000 Ft
Zwack Unicum	**300 Ft**	**600 Ft**	15000 Ft
Zwack Unicum Szilva	**300 Ft**	**600 Ft**	15000 Ft

PALACKOZOTT BOROK
BOTTLE WINES • FLACHEN WIENE

		0,1 lit.	0,75 lit.	liter
Egri Olaszrizling	*(száraz - dry - trochen)*	**200 Ft**	**1500 Ft**	2000 Ft
Egri Muskotály	*(félédes - semi sweet - halbsüß)*	**200 Ft**	**1500 Ft**	2000 Ft
Debrői Hárslevelű	*(félédes - semi sweet - halbsüß)*	**200 Ft**	**1500 Ft**	2000 Ft
György Villa Etyeki Chardonnay	*(száraz - dry - trochen)*	**315 Ft**	**2370 Ft**	3150 Ft

VÖRÖS BOROK – RED WINES – ROT WIENE

Egri Bikavér	*(száraz - dry - trochen)*	**200 Ft**	**1500 Ft**	2000 Ft
Balaton Boglári Merlot	*(száraz - dry - trochen)*	**240 Ft**	**1800 Ft**	2400 Ft
György Villa Pázmándi Pinot Noir Rose	*(édes - sweet - süß)*	**340 Ft**	**2520 Ft**	3400 Ft
György Villa Cabernet Sauvignon	*(száraz - dry - trochen)*	**390 Ft**	**2920 Ft**	3900 Ft

PEZSGŐK, VERMUTOK – WERMOUTHOK, CHAMPAGNES

		0,1 lit.	1 liter
Törley Charmandoux	*(édes - sweet - süß)*		**2000 Ft**
Martini	*(száraz/édes - dry/sweet - trochen/süß)*	**400 Ft**	**4000 Ft**

Hídi Csárda

SÖRÖK
BEERS • BIERE

CSAPOLT SÖR – DRAFTBEER – SCHANKBIERE	0,3 lit.	0,5 lit.	liter
Kozel	**315 Ft**	**540 Ft**	1080 Ft

SÖRÖK – BEERS – BIERE	0,5 lit.	liter
Pilsner Urpuell	**545 Ft**	1090 Ft
Dreher Classic	**510 Ft**	1020 Ft
Dreher Bak	**510 Ft**	1020 Ft
HB citrom *(alkoholmentes – non alkoholic – alkoholfrei)*	**510 Ft**	1020 Ft
Kozel	**390 Ft**	780 Ft
Dreher 24 *(alkoholmentes – non alkoholic – alkoholfrei)*	**510 Ft**	1020 Ft
Arany Ászok	**390 Ft**	780 Ft
Dobozos Arany Ászok	**390 Ft**	780 Ft

ALKOHOLMENTES ITALOK
NON-ALCOHOLIC DRINKS • ERFRISHUNGSGETRÖNHE

			1 dl	0,25 lit.	liter
Narancsjuice	Orange	Apfelsine	**100 Ft**	**340 Ft**	1000 Ft
Őszibarack	Peach	Pfirsich	**100 Ft**	**340 Ft**	1000 Ft
Szűrt alma	Apple	Apfel	**100 Ft**	**340 Ft**	1000 Ft

			0,25 lit.	liter
Schweppes narancs/citrom	orange/lemon	apfelsine/zitrone	**330 Ft**	1320 Ft
7UP			**330 Ft**	1320 Ft
Canada Dry			**330 Ft**	1320 Ft
Tonic			**330 Ft**	1320 Ft
Pepsi			**330 Ft**	1320 Ft
Toma			**360 Ft**	1440 Ft

	0,5 lit.	liter
Lipton Ice Tea	**390 Ft**	780 Ft

ÁSVÁNYVÍZ – MINERAL WATER – MINERALWASSER	0,33 lit.	0,5 lit.	1,5 lit.
Szentkirályi	**210 Ft**	**330 Ft**	**390 Ft**

TEÁK – TEA – TEE ..... **330 Ft**

KÁVÉ – COFFEE – KAFFEE

Koffeinmentes kávé *(caffeine free - coffein frei)*		**330 Ft**
Forró csoki		**450 Ft**
Cappuccino		**390 Ft**
Esspresso tejjel		**390 Ft**
Jeges kávé	Ice Coffe	Eis Kaffe **600 Ft**
Esspresso tejszínnel	Espresso & cream	Espresso & Sahne **330 Ft**
Esspresso tejszínhabbal	Esspresso & whipped cream	Espresso & Schlagsahne **400 Ft**